

BTSA viticulture-œnologie (en 2 ans)

Apprentissage-Contrat de professionnalisation

Semestrialisation / 120 ECTS*

Ce BTSA permet de former en 2 ans des techniciens capables d'assumer des responsabilités dans les métiers de la vigne, du vin et de l'œnologie. Le diplôme débouche sur des emplois de gestionnaire de domaine viticole, de chef de culture, de technicien de laboratoire, chef d'exploitation viticole ou sur des fonctions de conseil ou de développement au sein d'organismes professionnels privés ou publics.

● **Objectifs de la formation**

- Analyser la filière et son évolution pour agir individuellement et collectivement
- Analyser un système vitivinicole au sein d'un territoire dans une perspective de durabilité
- Participer au pilotage de l'entreprise viti-vinicole
- Proposer un processus vitivinicole dans une situation donnée
- Conduire un processus vitivinicole
- Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur en viticulture-œnologie pour faire face à une situation professionnelle
- S'exprimer, communiquer et comprendre le monde
- Communiquer dans une langue étrangère
- Optimiser sa motricité, gérer sa santé et se sociabiliser
- Mettre en œuvre un modèle mathématique et une solution informatique adaptés au traitement de données

● **Conditions d'inscription**

Public visé

- Titulaire d'un bac (général, technologique ou professionnel) souhaitant se former à la viticulture ou à l'œnologie
- Jusqu'à 30 ans en contrat d'apprentissage, au-delà en contrat de professionnalisation.

Démarche à suivre

- Pour s'inscrire le candidat doit détenir le baccalauréat et avoir signé un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation (ou être en cours de signature du contrat)
- Si possible, selon la période de l'année, s'inscrire sur Parcoursup
- Prendre contact avec l'établissement qui peut aider dans la recherche d'un maître d'apprentissage et fournir les documents administratifs nécessaires.
- L'admission est effective dès que le candidat a trouvé un maître d'apprentissage ou une entreprise pour un contrat de professionnalisation.
- L'apprenti bénéficie d'un suivi individuel de son état de santé assuré par la médecine du travail. Ce suivi comprend une visite d'information et de prévention effectuée dans les deux mois suivant son embauche et donne lieu à la délivrance d'une attestation. Si l'apprenti est âgé de moins de 18 ans, la visite d'information et de prévention doit obligatoirement avoir lieu avant son embauche.
- Personnes en situation de handicap : nous contacter



*ECTS : crédits européens de formation

Prochaine session : août 2021 à juin 2023
Rentrée le 23 août
 Délai d'accès : 3 mois après la date de démarrage

● Organisation de la formation et obtention du diplôme

Modalités de formation

- 1^{ère} année : 20 semaines de cours (soit 700 h) + 27 semaines en entreprise + 5 semaines de congés payés
- 2^{ème} année : 20 semaines de cours (soit 700h) + 27 semaines en entreprise + 5 semaines de congés payés

Les périodes en entreprise sont programmées par semaine entière et en fonction de la saisonnalité de l'activité professionnelle.

Calendrier de l'alternance en 2021-2022

| | | | VO 1 | VO 2 | | | | VO 1 | VO 2 |
|----|---------|---------|------------|------------|----|---------|---------|------------|------------|
| | | | Semestre 1 | Semestre 3 | | | | Semestre 2 | Semestre 4 |
| 35 | 23-août | 27-août | 2j | 2j | 5 | 31-janv | 04-févr | 1 | 1 |
| 36 | 30-août | 03-sept | | | 6 | 07-févr | 11-févr | 2 | 2 |
| 37 | 06-sept | 11-sept | | | 7 | 14-févr | 18-févr | | |
| 38 | 13-sept | 17-sept | | | 8 | 21-févr | 25-févr | | |
| 39 | 20-sept | 24-sept | | | 9 | 28-févr | 04-mars | 3 | 3 |
| 40 | 27-sept | 01-oct | | | 10 | 07-mars | 11-mars | 4 | 4 |
| 41 | 04-oct | 08-oct | 1 | 1 | 11 | 14-mars | 18-mars | | |
| 42 | 11-oct | 15-oct | 2 | 2 | 12 | 21-mars | 25-mars | | |
| 43 | 18-oct | 22-oct | 3 | 3 | 13 | 28-mars | 01-avr | 5 | 5 |
| 44 | 25-oct | 29-oct | | | 14 | 04-avr | 08-avr | 6 | 6 |
| 45 | 01-nov | 5-nov. | | | 15 | 11-avr | 15-avr | | |
| 46 | 08-nov | 12-nov. | 4 | 4 | 16 | 18-avr | 22-avr | | |
| 47 | 15-nov. | 19-nov | 5 | 5 | 17 | 25-avr | 29-avr | | |
| 48 | 22-nov | 26-nov | | | 18 | 02-mai | 06-mai | 7 | 7 |
| 49 | 29-nov | 03-déc | 6 | 6 | 19 | 09-mai | 13-mai | 8 | 8 |
| 50 | 06-déc | 10-déc | 7 | 7 | 20 | 16-mai | 20-mai | | |
| 51 | 13-déc | 17-déc | 8 | 8 | 21 | 23-mai | 25-mai | | |
| 52 | 20-déc | 24-déc | | | 22 | 30-mai | 03-juin | 9 | 9 |
| 53 | 27-déc | 31-janv | | | 23 | 07-juin | 10-juin | Exam | Exam |
| 1 | 03-janv | 07-janv | 9 | 9 | 24 | 13-juin | 17-juin | | |
| 2 | 10-janv | 14-janv | Exam | Exam | 25 | 20-juin | 24-juin | | |
| 3 | 17-janv | 21-janv | | | 26 | 27-juin | 01-juil | | |
| 4 | 24-janv | 28-janv | | | 27 | 04-juil | 06-juil | | |

● Modalités d'obtention du diplôme

Notre BTSA viticulture-œnologie est intégré au processus de Bologne (LMD : Licence Master Doctorat). La formation est organisée en 4 semestres, valant 30 ECTS chacun. La validation des 4 semestres suite au passage d'épreuves organisées par l'établissement permet l'obtention du diplôme BTSA et de 120 ECTS.

L'enseignement est dispensé sous forme d'Unités d'Enseignement à thématiques communes et à tendance professionnelle. Certains cours techniques sont organisés sous forme de journées ou demi-journées complètes pour pouvoir être proposés à un public adulte souhaitant se former à une compétence particulière.

Les apprentis ont la possibilité de faire un stage professionnel de 4 semaines en Allemagne via l'OFAJ.

Le contenu de la formation : les UE (unités d'enseignement)

| | | | |
|-------------------|---|-------|--|
| Semestre 1 | UEF Connaissances fondamentales viti-vinicoles | E1.1 | C4.1 - Maths C3.4 - EPS C8.1 - Viticulture-Biologie œnologie-Chimie |
| | UEP Analyse des pratiques – Chantier vendange et de vinification | E1.2 | C0.2 / C1.4 / C4.3 / C7.5 / C8.3 Pratique professionnelle, comptabilité – Information, Viticulture-œnologie Français M11 |
| Semestre 2 | UEP Analyse des pratiques – Traitements Agropharmaceutiques | E2.1 | C3.1 - EPS C2.1 / C2.3 - Anglais C9.4 - Pratiques professionnels (viticulture) C9.5 - Pratiques professionnels (œnologie/Chimie) |
| | UET Terroir - MIL | E2.2 | C5 - Economie de filière C6.1 / C1.3 – Viticulture-œnologie – Do – ESC – M11 MIL / C1.5 – Marketing et pratiques innovantes |
| Semestre 3 | UEF Choix de process viti-vinicoles en vue de l'obtention d'un type de produit déterminé Réaliser des choix stratégiques | UE3.1 | C8.4 / C9.3 - Viticulture/ agroéquipement œnologie/chimie C1.2 – Economie générale C3.5 – EPS |
| | UET Conduite des vignes et production des vins en adéquation avec l'évolution de la consommation, de l'environnement et des capacités internes | UE3.2 | C3.2 - EPS C1.6 / C2.4 – ESC - Anglais C1.1 / C1.7 - Français – Economie générale |
| Semestre 4 | UEF Analyse et Argumentation - Débat de société - Valoriser sa démarche par des outils de communication adaptés | UE4.1 | C1.1 - Mobiliser les outils C1.7 - Analyser et argumenter un débat de société C2.2 - S'exprimer à l'écrit |
| | UEP Choix de process viti-vinicoles en vue de l'obtention d'un type de produit déterminé | UE4.2 | C9.2 - Viticulture-œnologie – Chimie |
| | UET Expérimentation viti-vinicole - pratiques professionnelles | UE4.3 | C0.4 / C2.2 / C4.2 / C10.1 / C10.4 - Pratique professionnelle - Enseignements techniques - Anglais C0.1 / C0.3 - Pratiques professionnelles C10.3 - Pratiques professionnelles |

UED : Unités d'Enseignements de Découverte
UEP: Unités d'Enseignements Professionnels
UE valables sans limite dans le temps

UEF : Unités d'Enseignements Fondamentaux
UET : Unités d'Enseignements Techniques

Les spécificités du BTS VO en 2 ans à Bel Air

L'originalité de cette **formation unique en France** réside sur la semestrialisation et l'apprentissage.

Les BTS peuvent également réaliser des stages professionnels dans des exploitations viticoles de deux à quatre semaines (en bénéficiant de bourses OFAJ).

Les apprenants ont la possibilité de préparer et de passer l'examen du **WSET Level 2 Award in Wines** : cette certification du Wine and Spirit Education Trust atteste d'un niveau de connaissances des vins dans le monde en anglais.

Suivi de l'apprenant

Un formateur assure le **suivi individuel** de l'apprenant en entreprise et au centre de formation pendant la durée du contrat.

Le Centre de Ressources peut accompagner tout apprenant (soutien, méthodologie, remédiation...)

Apprenant avec des Besoins Éducatifs Particuliers (BEP)

Un correspondant BEP accompagne les apprenants en amont et tout au long de la formation. (Plan d'accompagnement particulier (PAP), Reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH), demande d'aménagements aux examens, financements ...)

Association des apprenants

VeryWine organise des manifestations et actions commerciales qui permettent de financer des sorties, des visites et la mobilité.

Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par les OPCO.

Formation continue

- Devis transmis dans un délai de 10 jours après entretien et étude de votre parcours individualisé.
- En fonction du statut du candidat à son entrée en formation, et dans la limite de l'enveloppe de financement, il peut bénéficier d'une prise en charge totale ou partielle du coût pédagogique ainsi que d'une rémunération.
- Formation éligible au CPF, aux dispositifs de financement région et Pôle Emploi, au PTP (projet de transition professionnelle), à Vivéa, à l'AGEFIP...

Frais périphériques

- 30 € la première année
- 45 € la seconde année

Résultats à l'examen

| Session | 2020 | 2019 | 2018 | 2017 |
|-----------------------|------|-------|-------|------|
| BTSA Viti Oeno | 81% | 76,5% | 92.3% | 83% |

| Taux d'interruption en cours de formation | Taux de rupture de contrats d'apprentissage |
|---|---|
| 2,5 % | 5 % |

● Après le BTSA viticulture-œnologie

Poursuite d'études :

- ↳ BTSA en 1 an pour acquérir une spécialité supplémentaire (par exemple : BTSA technico-commercial « vins et spiritueux »)
- ↳ Licence de la Vigne et du Vin puis Diplôme National d'Œnologie
- ↳ Licences professionnelles
- ↳ Classe préparatoire aux écoles d'ingénieurs agronomes
- ↳ Ecoles d'ingénieurs agronomes par la voie de l'apprentissage

Insertion professionnelle :

Chef de culture, maître de chai, chef d'exploitation viticole, technicien de laboratoire, conseiller viticole...ingénieur ou œnologue après poursuite d'études

Devenir des diplômés 6 mois après la sortie du BTSA VO (enquête 2019)

| Emploi | Sans emploi |
|--------|-------------|
| 87,5% | 12,5% |

Mise à jour le 30/06/21